



CLARIGNANO

Montefalco Grechetto DOC

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	3000 Flaschen zu je 750 ml
JAHRGANG	2023
REBSORTEN	Grechetto 85%; Viognier 15%
ERNTE	September, von Hand
WEINHERSTELLUNG	sanfte Pressung, kaltes Abziehen von der Maische und Fermentation in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
REIFUNG	4 Monate auf der Hefe in Edelstahlbehältern
VERFEINERUNG	3 Monate in Flaschen

CHARAKTERISTIK

Die Farbe ist strohgelb. Er weist einen intensiven Geruch von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten auf. Im Mund ist er frisch, würzig, weich und sehr anhaltend und ausgewogen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Für Vorspeisen aller Art, gut zu Fischgerichten und auch zu Suppen mit Hülsenfrüchten und Getreide.

VOLUMENPROZENT 14%

TRINKTEMPERATUR 12°C

ENTHÄLT SULFITE

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

